

Pressemitteilung kbo-Lech-Mangfall-Klinik Agatharied

kbo-Lech-Mangfall-Kliniken gGmbH

Barbara Falkenberg

Öffentlichkeitsarbeit

Telefon | 08821 77-6013

Fax | 08821 77-526010

E-Mail | oeffentlichkeitsarbeit@psychiatrie-gap.de

Praxisseminar der AOK Bad Tölz Mediterrane Küche für die Führungskräfte der kbo-Lech-Mangfall-Klinik Agatharied

Agatharied, 14.08.2020 - Es duftete nach Rosmarin, Zitronenmelisse und Thymian, als das Führungskräfte-Team der kbo-Lech-Mangfall-Klinik Agatharied Zwiebeln schälte, Gemüse putzte, Oliven entsteinte und Kräuter klein schnitt. In Zusammenarbeit mit der AOK-Direktion Bad Tölz und unter fachkundiger Leitung der Diplom-Ökotrophologin Irmgard Gasteiger zauberten die Teilnehmer in dem Praxis-Seminar „Mediterrane Küche“ ein leckeres Buffet aus frischen Zutaten. Sonnig, frisch und gesund – das zeichnet die Mittelmeerküche aus! Weil es Spaß macht, gemeinsam zu kochen - nicht nur privat in der Familie, sondern auch unter Kollegen – hatte der Geschäftsführer der kbo-Lech-Mangfall Kliniken gGmbH Gerald Niedermeier seine Führungsriege zu diesem Workshop eingeladen. Ganz nebenbei erhielten die Anwesenden auch noch nützliche Tipps und Tricks rund um die gesunde Ernährung und sie erfuhren, warum gerade die Mediterrane Küche mit ihrem hohen Obst-, Gemüse und Kräuteranteil, der guten Fettqualität und der schonenden Zubereitungsart, so gesund ist.

„Da zeigt sich der Vorgesetzte beim Zubereiten der Speisen nicht ganz so geschickt, der bislang ungeliebte Kollege dagegen als hilfsbereiter erfahrener Küchenhelfer. Man bekommt plötzlich eine andere Sicht“, erklärt Gasteiger den Reiz solcher Veranstaltungen, die bei vielen Firmen voll im Trend liegen. Die AOK-Ernährungsberaterin betonte in ihren Einführungsworten auch den sozialen Aspekt speziell solcher Events und der Mittelmehr-Lebensweise im Allgemeinen : „Die Ernährung hat auch ganz viel mit Lebenskunst zu tun: gemeinsam zu kochen, zu essen und zu genießen heißt, nicht nur dem Körper die benötigten Nährstoffe zur Verfügung zu stellen, sondern auch der Seele etwas Gutes zu tun.“

Das fleißige kbo-Koch-Team hat diesen Hinweis beherzigt. Noch lange saß man nach getaner Arbeit gemütlich beieinander, ließ sich das leckere Buffet aus griechischer Linsensuppe, Kichererbsensalat, Zitronenhähnchen, überbackenem Fischfilet und griechischem Joghurt mit Honig schmecken und genoss den ein Hauch von Urlaub, Sonne und Meer, der kulinarisch spürbar wurde.

Für Chefarzt Professor Dr. Michael Landgrebe war es nicht nur kulinarisch ein tolles Erlebnis, sondern „vor allem auch eine schöne Teamerfahrung und Möglichkeit, die Kolleginnen und Kollegen auch mal abseits der Klinik kennenzulernen.“

Am Ende waren sich alle einig: Ein gelungenes Firmen-Event, das nach Wiederholung ruft.

Pressekontakt

kbo-Lech-Mangfall-Kliniken gemeinnützige GmbH

Öffentlichkeitsarbeit

Barbara Falkenberg

Auenstr. 6

82467 Garmisch-Partenkirchen

Telefon | 08821 77-6013

Fax: | 08821 77-526010

E-Mail: | oeffentlickeitsarbeit@psychiatrie-gap.de